Flan Pâtissier / Crème Pâtissière
1,2 kg
40 à 50 portions

CODE EAN

303371 007814 1

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Flan Pâtissier et Crème Pâtissière.

INGRÉDIENTS

Sucre, amidon modifié de maïs, œufs entiers en poudre, arôme vanille, colorants : E101, E110.
Peut contenir des traces de : lait, fruits à coque.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : oeuf

- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, fruits à coque

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

Flan pâtissier : 1,2 kg de préparation en poudre NESTLÉ + 5 l de lait demi-écrémé = 45 portions de 125g

1 - Porter à ébullition 4,5 litres de lait.
2 - A part, délayer la préparation pour Flan Pâtissier dans 0.5 litre de lait froid.
3 - Verser cette préparation dans le lait bouillant et faire cuire en remuant jusqu'à épaississement (4 à 5 minutes).
4 - Verser le mélange dans des moules beurrés ou foncés de pâte (préalablement cuite à blanc).
5 - Préchauffer votre four à 200°C, mettre au four jusqu'à ce que la surface soit bien dorée (15 à 20 minutes). Laisser refroidir, découper et servir.

Crème Pâtissière : 1,2 kg de préparation en poudre NESTLÉ + 5,7 l de lait demi-écrémé = 6 litres de crème pâtissière

1 - Porter à ébullition 5 litres de lait.
2 - A part, délayer la préparation pour crème pâtissière avec le reste de lait froid.
3 - Verser cette préparation dans le lait bouillant et faire cuire en remuant jusqu'a épaississement (4 à 5 minutes).
4 - Débarrasser la crème pâtissière dans une plaque sur une faible épaisseur, tamponner avec un peu de beurre pour éviter le dessèchement superficiel de la crème. Refroidir rapidement et recouvrir d'un film.

Astuce - Utilisation en Soufflés :
Pour une recette plus crémeuse et idéale pour les soufflés : Remplacer la moitié du lait par de la crème liquide.

DOSAGES

Produit	Base	Lait	Nombre de portions
Flan Pâtissier	1,2 kg	5 L	40 à 50 portions
Crème Pâtissière	1,2 kg	5,7 L	6 L

UTILISATION

Donnez du caractère à votre Flan Pâtissier et à votre Crème Pâtissière …
En garnissant votre flan :
- De fruits de saison : Pêches, poires, mirabelles, pommes…
- De fruits secs : Pruneaux, amande, noix de coco râpée…

En parfumant le flan et la crème :
- Faire infuser une gousse de vanille fendue en deux dans le lait ou la crème.

Flan Pâtissier / Crème Pâtissière
1,2 kg
40 à 50 portions

Nestlé

CODE EAN

303371 007814 1

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre	Pour 100 g de Flan pâtissier prêt à consommer*	Pour 100 g de Crème pâtissière prête à consommer*
Energie	1627 kJ 383 kcal	466 kJ 110 kcal	394 kJ 93 kcal
Protéines	1,8 g	2,9 g	3 g
Glucides	90 g	20,8 g	16,5 g
Lipides	1,8 g	1,6 g	1,3 g

*préparé avec du lait demi-écrémé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une double utilisation permettant la réalisation de Flan Pâtissier et de Crème Pâtissière.
Possibilité de réaliser des soufflés avec la préparation.
Une recette savoureuse facilement personnalisable pour varier les desserts !
Une mise en oeuvre simple et rapide.

CONSERVATION - STOCKAGE

DLUO de 12 mois
A conserver dans un endroit sec et frais dans l'emballage d'origine.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)		303371 007814 1	1,2 g	1,27 g	186 x 76 x 185
Unité de distribution (UD)		303371 023647 3	7,2 kg	7,95 kg	383 x 240 x 206
Palette				423 kg	1200 x 800 x 1180

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
270 / 05B	1645157	6	10	5	50	300

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons